

## **Ausbildungsinhalte – Auszug aus der Verordnung Fachkraft für Gastronomie (Ausbildungszeit 2 Jahre)**

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (gesamte Ausbildung)

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

### 1. – 18. Monat

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service

### 19. – 24. Monat

- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen

#### **Fachkraft für Gastronomie, Schwerpunkt Systemgastronomie**

- Wahrnehmung von grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion
- Umgang mit Gästen

#### **Fachkraft für Gastronomie, Schwerpunkt Restaurantservice**

- Wahrnehmung von grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst
- Wahrnehmung von grundlegenden Aufgaben im Service